Kuchnia
Instalacja i obsługa

Cocker
Instalation and use

K3G21/U
K3G21S/U






INDESIT

Zalecenia eksploatacyjne

W celu zapewnienia SPRAWNEGO i BEZPIECZNEGO działania urządzenia należy:
– korzystać wyłącznie z usług AUTORYZOWANYCH serwisów
– stosować tylko ORYGINALNE części zamienne

1. Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych oraz nieprofesjonalnych.

2. Niniejsza instrukcja dotyczy urządzenia Klasy 1 (instalowanego niezależnie) lub urządzeń klasy 2 – podklasy 1 (instalowanych między dwoma szafkami).

3. Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia, należy starannie zapoznać się z podręcznikiem użytkownika. Zawiera on ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa instalacji, obsługi oraz konserwacji kuchenki. Podręcznik należy zachować do późniejszego użytku.

4. Po rozpakowaniu kuchenki należy sprawdzić czy w trakcie transportu nie uległo ono uszkodzeniu i czy nie brakuje żadnych części. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości należy zasięgnąć porady wykwalifikowanego technika. Wszelkie elementy opakowania (torby plastykowe, pianka poliestrowa, gwoździe, itp.) należy przechowywać w miejscach, do których nie mają dostępu dzieci, ponieważ elementy te mogą być dla nich niebezpieczne.

5. Urządzenie powinno być instalowane zgodnie z zaleceniami producenta, przez wykwalifikowanego specjalistę. Niewłaściwa instalacja może być przyczyną niebezpiecznych wypadków i innego rodzaju zagrożeń zdrowia ludzi, zwierząt lub innych obiektów. Za zagrożenia tego typu producent urządzenia nie bierze odpowiedzialności.

6. Instalacja elektryczna urządzenia będzie bezpieczna wyłącznie wtedy, gdy kuchenka zostanie przyłączona do sprawnej instalacji uziemiającej, spełniającej obowiązujące wymagania bezpieczeństwa. W przypadku wątpliwości, co do posiadanej przez Państwa instalacji uziemiającej zalecamy konsultację wykwalifikowanego specjalisty. Producent urządzenia nie bierze odpowiedzialności za szkody spowodowane przez urządzenie, które nie zostało właściwie uziemione.

7. Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy sprawdzić czy dane podane na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom sieci zasilającej.

8. Nie należy pozostawiać urządzenia włączonego bez potrzeby. Jeżeli urządzenie nie jest używane należy wyłączyć je wyłącznikiem głównym i zakręcić dopływ gazu.

9. Niniejsze urządzenie może być stosowane wyłącznie do celów, do jakich zostało zaprojektowane. Wszelkie inne zastosowania (na przykład – ogrzewanie pomieszczeń) należy uznać za niewłaściwe a tym samym niebezpieczne. Producent nie bierze odpowiedzialności za szkody i zniszczenia wynikłe z niewłaściwego i nieodpowiedniego lub niedbałego użytkowania urządzenia.

10. Należy w instalacji dodatkowo zamontować jednobiegunowy wyłącznik sieciowy o odległości styków, co najmniej 3 mm i odpowiadający obowiązującym przepisom bezpieczeństwa.

11. Jeżeli wtyczka nie pasuje do gniazda zasilającego, uprawniony technik powinien wymienić przewód zasilający na przewód z właściwą wtyczką. Zastosowany przewód musi mieć odpowiednie przekroje żył, dopasowane do mocy urządzenia.

12. Wszelkie otwory i szczeliny wentylacyjne i odprowadzające ciepło z tyłu i pod panelem kontrolnym nigdy nie mogą być zasłaniane.

13. Korzystanie z kuchenek elektrycznych wymaga przestrzegania kilku podstawowych zasad. W szczególności:
- nie wolno dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi ani stopami
- nie wolno pracować przy urządzeniu boso
- nie zaleca się stosowania przedłużaczy; lecz jeśli zastosowanie ich jest konieczne należy zachować szczególną ostrożność
- podczas odłączania urządzenia od sieci zasilającej nie wolno ciągnąć za kabel
- nie wolno narażać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, itp.)
- z urządzania nie powinny korzystać bez nadzoru dzieci ani osoby niedoświadczone

14. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub innych prac konserwacyjnych należy zawsze, za pomocą głównego wyłącznika lub wyjmując wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka, odłączyć urządzenie od zasilania.

15. Jeżeli urządzenie uległo awarii lub pracuje niewłaściwie, należy odłączyć je od zasilania, zakręcić kurek gazu i pozostawić je w spokoju do czasu przybycia wezwanego technika. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany punkt serwisowy. Należy zawsze żądać stosowania oryginalnych części zamiennych. Nieprzestrzeganie powyższych zasad może przyczynić się do zmniejszenia bezpieczeństwa urządzenia.

16. W przypadku, gdy zrezygnują Państwo z używania kuchenki lub innych elektrycznych urządzeń domowego użytku, dobrze będzie, po odłączeniu od zasilania, zabezpieczyć je przez odcięcie kabla zasilającego. Wykonanie tych czynności zmniejszy możliwość ulegnięcia nieszczęśliwym wypadkom przez dzieci, które mogłyby używać urządzenia jako zabawki.

17. Do wkładania i wyjmowania naczyń do i z piekarnika należy stosować rękawice kuchenne, chroniące skórę dłoni, nadgarstków i rąk.

18. Podczas użytkowania urządzenie staje się gorące. Zaleca się zachowywać ostrożność, aby uniknąć dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika.

19. Jednym z najczęstszych rodzajów nieszczęśliwych wypadków, które mają miejsce podczas korzystania z kuchenek i piekarników są oparzenia dzieci. Mogą one powstać w przypadku:

a) dotknięcia przez dziecko gorących elementów kuchenki
b) rozlania gorących płynów
c) ściągnięcia przez dziecko naczynia stojącego na kuchence i oblania się gorącym płynem

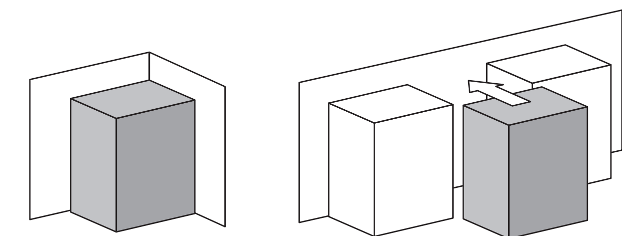
20. Nie należy stosować z niestabilnych naczyń i patelni, gdyż mogłoby to grozić rozlaniem ich gorącej zawartości.

21. Patelnie należy ustawiać na środku elektrycznych płytek grzewczych lub palników gazowych. Niecentralne ustawienie patelni może grozić rozlaniem gorącej zawartości.

22. Szczególnej uwagi należy dołożyć podczas korzystania z naczyń do smażenia frytek itp., aby uniknąć możliwości rozlania gorącego oleju. Naczyń takich nie wolno w żadnym wypadku pozostawiać bez nadzoru, ponieważ przegrzany olej mógłby zacząć się gotować i zapalić na gorącym elemencie grzewczym lub od płomienia palnika.
23. W pobliżu włączonego urządzenia nie wolno używać łatwopalnych płynów, jak na przykład benzyna lub inne łatwopalne rozpuszczalniki.
24. Aby zapobiec możliwości przypadkowego rozlania gorącej zawartości do gotowania na palnikach gazowych lub płytkach elektrycznych nie należy używać garnków z nierównym lub zdeformowanym dnem.
25. Podczas używania małych urządzeń elektrycznych AGD w pobliżu kuchni należy uważać, aby ich kable zasilające nie dotykały gorących części kuchni.
26. Jeżeli urządzenie nie jest używane należy upewnić się czy wszystkie pokrętła ustawione są w położeniu (”/”O”.
27. Nie należy pozwalać dzieciom na zbliżanie się do kuchenki, zwłaszcza podczas korzystania z grilla lub piekarnika, ponieważ części te podczas pieczenia stają się bardzo gorące.
28. Do poprawnego działania kuchenek gazowych konieczna jest właściwa wymiana powietrza w pomieszczeniu, w którym są one zainstalowane. Należy sprawdzić czy wymagania przedstawione w rozdziale „Ustawianie kuchenki” są spełnione.
29. Niektóre modele kuchni wyposażone są w szklaną pokrywę blatu. Nie należy jej zamykać zanim wszystkie palniki nie ostygną gdyż ciepło z palników mogłoby doprowadzić do pęknięcia szyby.
30. Do szuflady kuchni nie wolno wkładać gorących naczyń
31. Kuchnię należy ustawić na podłodze. W przypadku instalowania na cokole należy ją w szczególny sposób zabezpieczyć przed przewróceniem.

Instalacja

Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego specjalisty instalującego urządzenie. Instrukcje te mają na celu zapewnienie możliwie najbardziej profesjonalnego i doświadczonego wykonania czynności związanych z instalacją i konserwacją urządzenia.
Ważne: wszelkie prace regulacyjne lub konserwacyjne należy przeprowadzać po odłączeniu kuchenki od zasilania.
Kuchnia ma następującą techniczną specyfikację:
Kat. II2ELs3B/P

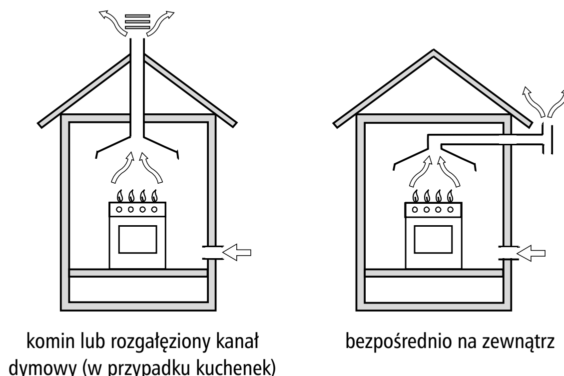


Ustawianie kuchenki

Wymagania dla pomieszczeń kuchennych.
Przed przystąpieniem do instalowania kuchni gazowej w pomieszczeniu kuchennym itp., należy upewnić się, czy spełnia ono stawiane mu wymagania. Podstawa prawna, w oparciu, o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania w nim kuchni gazowej, jest Rozporządzenie Ministra Gospodarki Przestrzennej i Budownictwa z dnia 14 grudnia 1994 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie, będące aktem wykonawczym do Prawa budowlanego z dnia 7 lipca 1994 r. (Dz. U. Nr 75 z dnia 16.12.2002, poz. 690).
Ważne: niniejsze urządzenie może być instalowane i wykorzystywane wyłącznie w pomieszczeniach z trwałą wentylacją, zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi.

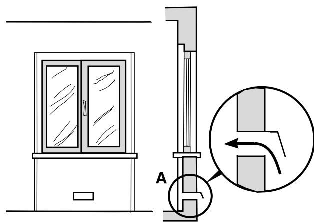
Ponadto konieczne jest przestrzeganie zaleceń podanych poniżej:

a) pomieszczenie, w którym ma być zainstalowana kuchnia powinno być wyposażone w system wentylacji odprowadzający na zewnątrz spaliny powstające podczas spalania. Instalacja ta powinna składać się z okapu lub wentylatora elektrycznego, który włącza się automatycznie za każdym razem, gdy uruchamiana jest kuchnia.



b) Pomieszczenie powinno również umożliwiać dopływ powietrza, które niezbędne jest do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż 2 m^3/h na jeden kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane bądź w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz przez kanał o przekroju, co najmniej 100 cm2, którego konstrukcja musi uniemożliwiać przypadkowe zablokowanie (Rysunek A). Ewentualnie dopływ powietrza może odbywać się pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne wychodzące na zewnątrz, spełniające wymagania dla kanałów opisane powyżej. Wszystko to przy założeniu, że sąsiednie pomieszczenia nie są pomieszczeniami wspólnymi, sypial-

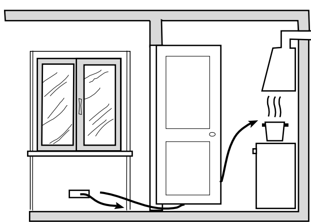
Szczegół A



Rysunek A
przykłady otworów wentylacyjnych

pomieszczenie sąsiednie

pomieszczenie, które ma być wentylowane



Rysunek B
Powiększenie szczeliny wentylacyjnej pomiędzy oknem i podłogą

niami ani nie występuje w nich zagrożenie pożarowe (Rysunek B).

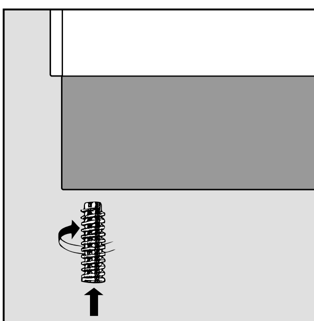
c) Jeśli kuchnia jest wykorzystywana intensywnie I długo, to może okazać się konieczne otworzenie okna dla poprawienia wentylacji.

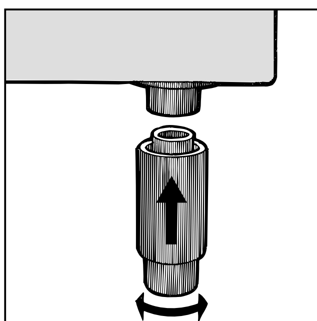
d) Gaz płynny jest .02.99, cięższe od powietrza i w związku z tym ma tendencje do gromadzenia się na dolnych poziomach. Pokoje, w których zainstalowano butle z gazem płynnym, powinny być wyposażone w kanały wentylacyjne wyprowadzone z pomieszczenia na zewnątrz, umożliwiające wydostawanie się gazu w przypadku nieszczelności. Z tego samego powodu butle z gazem, zarówno puste jak i częściowo napełnione, nie powinny być ani instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach usytuowanych pod powierzchnią ziemi (piwnice, itp.). Dobrą praktyką jest przechowywanie w pomieszczeniu kuchennym jedynie tego zbiornika, który jest aktualnie wykorzystywany, pod warunkiem, że nie znajduje się on zbyt blisko źródeł ciepła (piecyki, kominki, piekarniki, itp.), które mogłyby zwiększyć temperaturę we wnętrzu zbiornika powyżej 50°C.

Poziomowanie kuchenki

Kuchenka wyposażona jest w nóżki o zmiennej wysokości umożliwiające odpowiednie wypoziomowanie urządzania. Jeśli jest to konieczne należy wkręcić lub wykręcić nóżki znajdujące się w narożnikach podstawy kuchenki aż do uzyskania właściwego wypoziomowania.

Montaż nóżek (niektóre modele) Przyrząd do montowania nóżek w podstawie kuchni





Instalacja kuchni

- Kuchnia gazowa pod względem ochrony przed przegrzaniem otaczających powierzchni jest przyrządem klasy X i jako taka może być zbudowana w ciągu meblowym tylko do wysokości płyty roboczej tj. 850 mm od posadzki. Zabudowa powyżej tego poziomu jest zabroniona.
- Odległość pomiędzy palnikami nawierzchniowymi, a okapem nadkuchennym powinna wynosić min. 650 mm. Okap należy – w przypadku braku w pomieszczeniu zblokowanej wentylacji nawiewno-wywiewnej – używać jako pochłaniacz.

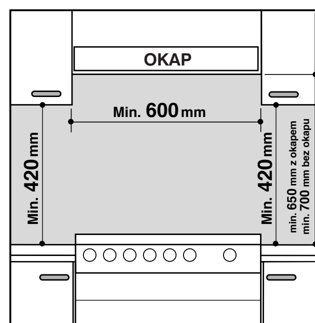
Uwaga: Kuchnia zabudowana w klasie X nie może być zabudowana wysokim meblem. Jednak w każdym przypadku meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz klej do jej przyklejenia odporny na temperaturę 100°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenia okładziny. Jeżeli nie mamy pewności, co do odporności termicznej mebli, kuchnię należy zabudować meblami zachowując odstęp ok. 2 cm.

Przykład ustawienia kuchni (rys. C). Ściana znajdująca się za kuchnią powinna być uodporniona na wysokie temperatury. Podczas korzystania z kuchni, jej tylna ściana może rozgrzać się do temperatury około 50°C, ponad temperaturę otoczenia. Właściwa instalacja kuchni wymaga uwzględnienia poniższych kwestii:

a) kuchnię można ustawić w kuchni, kuchnio-jadalni lub pokoju spełniającym warunki techniczne wynikające z przytoczonych przepisów; nie wolno jej instalować w łazience ani w pomieszczeniu z prysznicem,

b) meble znajdujące się obok kuchni, które wystają powyżej powierzchni kuchni, powinny znajdować się w odległości, co najmniej 600 mm od krawędzi płyty z palnikami.

c) okapy należy montować zgodnie z instrukcjami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi, ale nie niżej niż 650 mm



Rysunek C

d) szafki sąsiadujące z okapem powinny znajdować się w odlagłości, co najmniej 420 mm od powierzchni kuchni. Minimalna odległość nad poziomem palników, w jakiej mogą być mocowane elementy umeblowania kuchni wykonane z materiałów niezabezpieczonych termicznie wynosi 700 mm,

e) ściana stykająca się z tylną ścianą kuchni powinna być wykonana z materiału żaroodpornego. Tylna ściana kuchenki może się rozgrzać podczas pracy do temperatury wyższej o 50°C od temperatury otoczenia.

Podłączenie gazu do kuchni

Uwaga: Czynność ta może być wykonana jedynie przez technika z odpowiednimi uprawnieniami, autoryzowanego przez producenta.

Podłączyć kuchnię do butli gazowej lub rury instalacji gazowej, przestrzegając obowiązujących przepisów, wyłącznie po uprzednim ustaleniu, czy kuchnia może być zasilana gazem występującym w danej instalacji. Jeśli jest inaczej, należy wykonać zalecania podane w części „Dostosowywanie kuchenki do różnych rodzajów gazów". Niektóre modele kuchenki umożliwiają podłączenie instalacji gazowej z lewej lub prawej strony kuchenki – aby zmienić stronę zasilania należy zamienić położenie uchwytu węża i korka zamykającego oraz wymienić uszczelkę (dołączoną do kuchni). W przypadku podłączenia do butli z gazem płynnym należy zastosować regulator ciśnienia, spełniający obowiązujące przepisy.

Ważne: należy sprawdzić czy ciśnienie gazu w instalacji zgodne jest z zaleceniami podanymi w tabeli 1 zatytułowanej „Parametry dysz I palników". Zapewni to bezpieczną pracę kuchni, właściwe zużycie gazu oraz przedłuży czas bezawaryjnej pracy kuchni.

Podłączenie do elastycznego przewodu stalowego

W przypadku instalowania kuchni zgodnie z założeniami dla klasy 2, podklasa1, do podłączenia kuchni do instalacji gazowej należy użyć przewodu elastycznego wyłącznie metalowego, odpowiadającego obowiązującym przepisom.

Złącze doprowadzające gaz do kuchenki to złącze męskie z gwintem 1/2" do rur gazowych o przekroju okrągłym. Do podłączenia należy stosować wyłącznie rury i uszczelki odpowiadające aktualnie obowiązującym normom. Maksymalna długość przewodu elastycznego nie może przekraczać 2000 mm.

Upewnić się, czy przyłącze nie będzie się stykać z żadnymi częściami ruchomymi, które mogłyby je uszkodzić.

Podłączenie do sztywnej instalacji rurowej

Złącze doprowadzające gaz do kuchni to złącze męskie z gwintem 1/2", na które należy nakręcić nakrętkę redukcyjną. Podłączenie do instalacji gazowej powinno być wykonane w taki sposób, który nie wywołuje naprężeń w żadnym punkcie instalacji, ani na żadnej części urządzenia.

Podłączenie wężem elastycznym

Kuchnię gazową podłączamy wężem elastycznym tylko w przypadku zasilania gazem płynnym z butli gazowej. Do podłączenia należy zastosować wąż gazowy odpowiadający wymaganiom określonym przez krajowe normy. Jeśli kuchenka zasilana jest gazem płynnym należy zastosować regulatory ciśnienia, które spełniają krajowe przepisy techniczne. Wewnętrzna średnica węża powinna wynosić:

- 8 mm, w przypadku zasilania gazem płynnym

Sprawdzić czy wąż jest ściśle dopasowany na obu końcach. Do zamocowania węża użyć standardowych zacisków, Głównymi postanowienia obowiązujących norm technicznych przewidują, że:

- wąż nie powinien w żadnym punkcie stykać się z „gorącymi" elementami kuchenki;
- wąż nie powinien być dłuższy niż 1,5 metra
- wąż nie powinien być w żadnym miejscu zgięty ani naciągnięty, na całej swojej długości nie powinien również posiadać ciasnych zakrętów ani zwężeń
- na całej swojej długości wąż powinien być dostępny, tak, aby możliwa była kontrola jego zużycia
- w przypadku wykrycia nieszczelności wąż powinien być całkowicie wymieniony; naprawianie nieszczelnego węża jest zabronione

Sprawdzanie szczelności

Ważne: Po zakończeniu instalacji kuchenki należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń stosując do tego wodę z mydłem. Do sprawdzania szczelności nie wolno w żadnym wypadku stosować ognia!

Podłączenie kuchenki gazowej do instalacji elektrycznej

Na kablu zasilającym należy zamontować standardową wtyczkę, odpowiadającą maksymalnemu obciążeniu, które podano na tabliczce znamionowej. Ewentualnie, podłączyć urządzenie bezpośrednio do instalacji elektrycznej. W tym przypadku należy dodatkowo zamontować jednobiegunowy wyłącznik sieciowy o odległości styków, co najmniej 3 mm i odpowiadający obowiązującym przepisom bezpieczeństwa (p[przewód uziemiający nie może być rozłączany przez wyłącznik). Wyłącznik ten będzie odcinał kuchenkę od zasilania. Kabel zasilający powinien być ułożony w taki sposób, aby temperatura w żadnym punkcie jego powierzchni nie mogła przekroczyć temperatury pokojowej powiększonej o 50°C.

Przed wykonaniem połączenia należy sprawdzić czy:

- bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchenki
- instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający spełniający wymagania aktualnych standardów i przepisów
- czy wtyczka lub wyłącznik sieciowy będą łatwo dostępne.

UWAGA: Do zasilania kuchenki nie należy stosować transformatorów, przejściówek ani boczników, gdyż mogą się one nadmiernie nagrzewać lub zapalić.

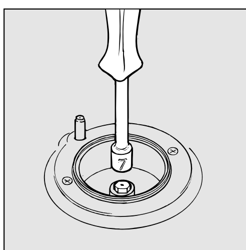
Czynność ta może być wykonana jedynie przez technika z odpowiednimi uprawnieniami, autoryzowanego przez producenta.

Jeśli gaz, którym ma być zasilana kuchenka różni się od gazu przewidzianego dla kuchenki w wersji fabrycznej (G20 (GZ50) – 20 mbar) należy wymienić dysze palnika i przeprowadzić regulację minimalnej wielkości płomienia.

Wymiana dysz palników, minimalnej wielkości płomienia i regulacja dopływu powietrza

a) palniki blatu kuchenki

- zdemontować ruszty i wysunąć palniki z kuchni
- za pomocą specjalnego klucza nasadowego 7 mm odkręcić dysze i wymienić je na nowe, odpowiednie do gazu nowego typu (patrz Tabela 1).
- złożyć palniki z powrotem i nałożyć ruszty.



b) regulacja minimalnej wielkości płomienia

- ustawić zawór gazu w położeniu najmniejszego płomienia
- Zdemontować pokrętło i przekręcić śrubę regulacyjną (znajdującą się bądź po jednej ze stron trzonka lub w jego środku – Rysunek A) . Przekręcić śrubę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, do położenia, w którym płomień będzie mały i stabilny.
- Sprawdzić czy płomień nie gaśnie podczas szybkiego kręcenia zaworem

UWAGA: W przypadku zasilania gazem płynnym, śruba regulacyjna powinna być całkowicie wkręcona do samego końca.

c) regulacja dopływu powietrza:

Zastosowane palniki nie wymagają regulacji powietrza

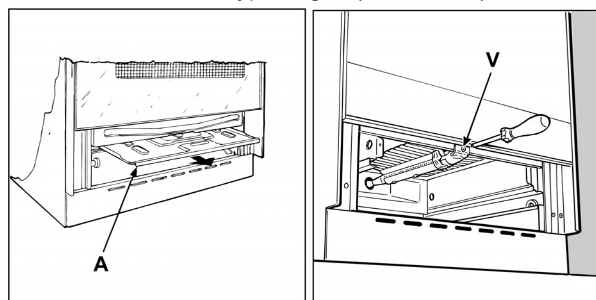
Adaptacja piekarnika do różnych rodzajów gazu

W celu dostosowania piekarnika do innego rodzaju gazu (piekarnik został, przez producenta, dostosowany do gazu G20 (GZ50)) należy postępować w sposób podany poniżej:

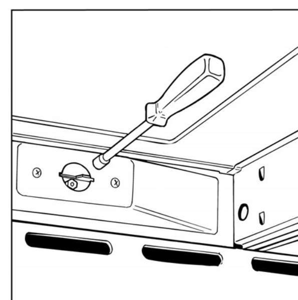
a) wymiana palnika piekarnika

- Wyjąć dolną szufladę lub całkowicie uchylić klapkę (można ją zdjąć)
- Wysunąć pokrywę „A" (patrz Rysunek C)
- wykręcić śrubę „V" a następnie palnik piekarnika (patrz Rysunek D). W celu ułatwienia podejścia zaleca się zdemontowanie drzwi piekarnika;
- odkręcić dyszę palnika piekarnika korzystając z klucza nasadowego do dysz (patrz rysunek E) lub lepiej za pomocą klucza nasadowego 7 mm, następnie wymienić ją na dyszę odpowiednią do gazu nowego typu (patrz Tabela 1);
- ponownie zamocować zdemontowane części, wykonując czynności opisane powyżej w odwrotnej kolejności

b) regulacja ustawienia minimalnego płomienia palnika piekarnika (rys. A):

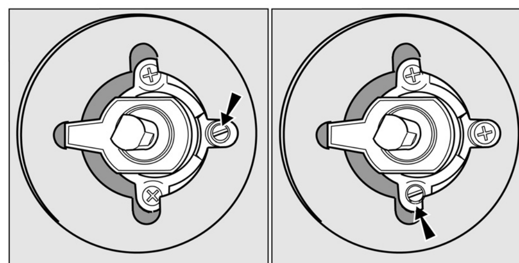


Rysunek C   Rysunek D



Rysunek E

- zapalić palnik
- ustawić pokrętło termostatu piekarnika w położeniu **Max** na czas około 10 minut a następnie przekręcić je w położenie **Min**
- zdemontować pokrętło
- za pomocą śruby regulacyjnej znajdującej się z boku trzpienia pokrętła ustawić mały i regularny płomień;



Rysunek A

- przekręcając szybkim ruchem pokrętło z położenia **Max** do **Min** lub szybko otwierając i zamykając drzwiczki piekarnika sprawdzić czy płomień w piekarniku nie gaśnie

Regulacja dopływu powietrza pierwotnego do palnika piekarnika

Należy zwrócić uwagę na właściwe ułożenie przewodów zabezpieczenia przeciwwypływowego.

Po zakończonej regulacji, należy zmienić nalepkę z opisem rodzaju gazu, do jakiego kuchnia jest przystosowana.

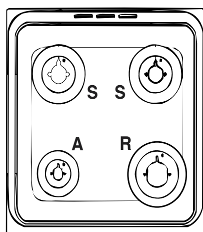
Jeśli ciśnienie gazu w instalacji różni się od wartości, podanych w niniejszej instrukcji, należy zastosować regulator ciśnienia

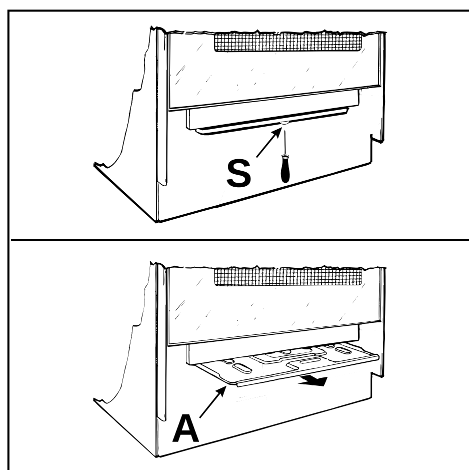
Po zakończonej regulacji, należy zmienić nalepkę z opisem rodzaju gazu, do jakiego kuchnia jest przystosowana.

Palnik	Średnica (mm)	Gaz naturalny					Gaz płynny		
		Moc termiczna (p.c.i*)	G20 (GZ50)		G2.350 (GZ35)		Moc termiczna (p.c.i*)	G30 (GPB)	
			Dysza 1/100 (mm)	Przepływ* l/h	Dysza 1/100 (mm)	Przepływ* l/h		Dysza 1/100 (mm)	Przepływ* g/h
Szybki (duży – **R**)	100	3,00	128	286	158	397	3,40	87	247
Średniej prędkości (średni – **S**)	75	1,90	104	181	143	251	2,20	70	160
Pomocniczy (mały – **A**)	51	1,00	76	95	106	132	1,30	52	95
Piekarnik	–	2,80	119	267	171	370	3,20	80	233
Ciśnienie gazu	Minimalne Nominalne (mbar) Maksymalne		16 20 25		10 13 16		29 36 44		

* przy gazie suchym 15°C 1013 mbar
G20 (GZ50) p.c.i. 37,78 Mj/m³
G2.350 (GZ35) p.c.i. 27,20 Mj/m³
G30 (GPB) p.c.i. 125,81 Mj/m³

K3G21/U
K3G21S/U





UWAGA
Aby zdemontować osłonę dolną "**A**", należy wykręcić wkręt "**S**". Po zakończeniu należy ponownie włożyć osłonę i wkręcić wkręt "**S**".
Przed użyciem piekarnika, proszę upewnić się czy osłona "**A**" jest poprawnie zainstalowana.

Wymiary wewnętrzne piekarnika

szerokość	39 cm
głębokość	44 cm
wysokość	34 cm

Objętość robocza piekarnika: 58 litry

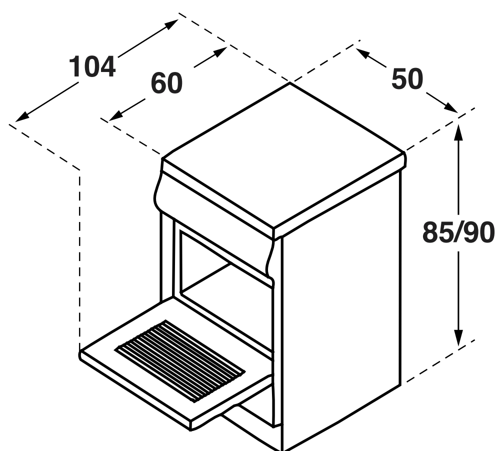
Wymiary szuflady do podgrzewania żywności:

szerokość	42 cm
głębokość	44 cm
wysokość	17 cm

Napięcie i częstotliwość zasilania:
patrz tabliczka znamionowa

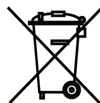
Palniki:
odpowiednie do każdego z typów gazu, które podano na tabliczce znamionowej

Uwaga:
Tabliczka znamionowa w zależności od modelu umieszczona jest na:
- wewnętrznej stronie drzwiczek schowka
- wewnętrznej stronie lewego boku kuchni widoczna po wysunięciu szuflady



 Niniejsze urządzenie spełnia poniższe dyrektywy Unii Europejskiej:
- 2006/95/EC z dn. 12/12/06 (Niskie napięcia) wraz z póeniejszymi zmianami
- 2004/108/EC z dn. 15/12/04 (KompatybilnoEć elektromagnetyczna) wraz z późniejszymi zmianami
- 2009/142/EC z dn. 30/11/09 (Gazowa)) wraz z póeniejszymi zmianami
- 93/68/EEC z dn. 22/07/93 wraz z późniejszymi zmianami

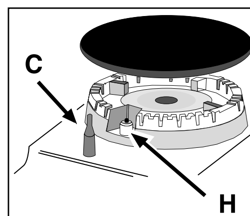
1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

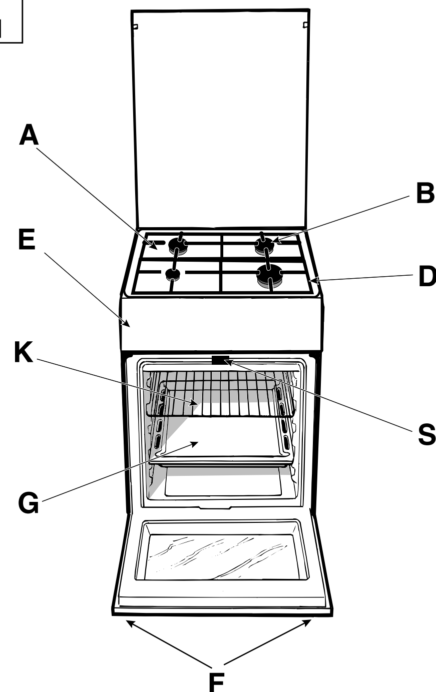


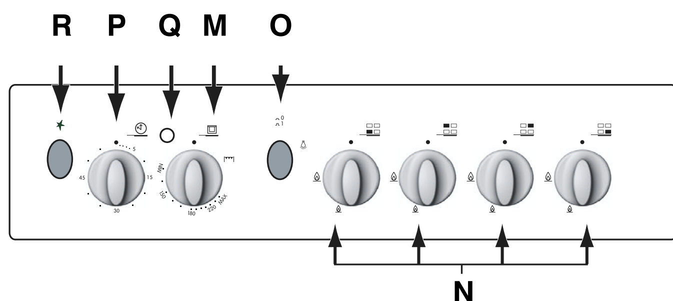
Europejska Dyrektywa 2002/96/CE dotycząca Zużytych Elektrycznych i Elektronicznych Urządzeń (WEEE) zakłada zakaz pozbywania się starych urządzeń domowego użytku jako nieposortowanych śmieci komunalnych. Zużyte urządzenia muszą być osobno zabierane i sortowane w celu zoptymalizowania odzyskania oraz ponownego przetworzenia pewnych komponentów i materiałów. Pozwala to ograniczyć zanieczyszczenie środowiska i pozytywnie wpływa na ludzkie zdrowie. Przekreślony symbol „kosza" umieszczony na produkcie przypomina klientowi o obowiązku sortowania.

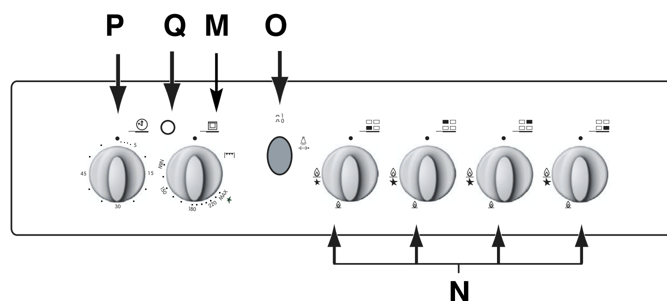
Konsumenci powinni kontaktować się z władzami lokalnymi lub sprzedawcą w celu uzyskania informacji dotyczących postępowania z ich zużytmi urządzeniami gospodarstwa domowego.

A Płyta podpalnikowa
B Palnik gazowy
C Urządzenie zabezpieczające-włącza się w sytuacji, gdy płomień przypadkowo zgaśnie (np. W wyniku rozlania cieczy na palnik, przeciągów, itp.); działanie urządzenia polega na odcięciu dopływu gazu do palnika
D Ruszt
E Panel kontrolny
F Regulowane nóżki
G Taca na kapiący tłuszcz lub do pieczenia
H Zapalacz iskrowy, elektryczny (niektóre modele)
K Kratka piekarnika
M Pokrętło wybierające opcje pracy piekarnika i grilla
N Pokrętła kurków gazowych palników płyty kuchni
O Przycisk oświetlenia piekarnika/włączenia rożna (niektóre modele)
P Pokrętło Minutnika
Q Kontrolka uruchomienia grilla
R Przycisk zapalacza (niektóre modele)
S Blokada drzwi piekarnika











UWAGA! Szklana pokrywa może popękać jeżeli zostanie nagrzana. Należy wyłączyć wszystkie palniki przed zamknięciem pokrywy. *Dotyczy tylko modeli ze szklana pokrywa.

Poszczególne funkcje kuchenki obsługiwane są za pomocą pokręteł znajdujących się na panelu sterującym.

Pokrętła do regulacji płomieni palników blatu kuchenki (N)

Przyporządkowanie palników do pokręteł przedstawione jest na rysunkach znajdujących się przy pokrętłach. Zaczerniony prostokąt oznacza aktywny palnik. Palnik zapala się za pomocą zapałki lub zapalniczki wciskając i przekręcając pokrętło palnika w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w położenie maksymalne oznaczone symbolem . Każde pokrętło może być ustawione w położeniu odpowiadającym płomieniowi maksymalnemu, minimalnemu oraz w położeniach pośrednich. Pokrętło może wskazywać różne symbole:

- ● – pozycja wyłączona
- – położenie maksymalne
- – położenie minimalne

Urządzenie zabezpieczające (niektóre modele)

Kuchnia wyposażona jest w urządzenie zabezpieczające (**C**) należy przytrzymać pokrętło wciśnięte przez około 6 sekund, do momentu aż czujnik urządzenia zabezpieczającego nagrzeje się i zacznie podtrzymywać płomień.

Elektroniczna zapalniczka palników blatu kuchenki

Kuchnie wyposażone są w elektroniczną zapalniczkę palników blatu kuchenki. Ich obecność można stwierdzić po głowicy zapalniczki (szczegół **H**). Zapalniczkę włącza się przez wciśnięcie przycisku **R** oznaczonego symbolem ★. Aby zapalić wybrany palnik należy po prostu przekręcić odpowiednie pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w położenie maksymalne, przycisnąć przycisk **R** i trzymać aż do zapalenia się palnika.
Niektóre modele wyposażone są w elektroniczną zapalniczkę palników blatu kuchenki uruchamianą pokrętłem (brak jest wtedy przycisku **R**). Aby zapalić wybrany palnik należy po prostu przycisnąć i przekręcić odpowiednie pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, trzymając jednocześnie przyciśnięty przycisk zapalniczki aż do zapalenia się palnika.

Ważne: jeśli płomień palnika zgaśnie przypadkowo należy zakręcić pokrętłem dopływ gazu i odczekać około 1 minuty przed podjęciem próby jego ponownego rozpalenia.

Aby wyłączyć palnik należy przekręcić pokrętło w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do płożenia oznaczonego kropką.

Ważne:

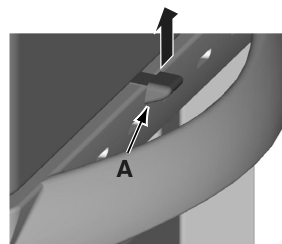
- Problem z zapaleniem płomienia może być spowodowany obecnością powietrza w przewodach gazowych.
- Jeśli płomień palnika zgaśnie przypadkowo należy zakręcić pokrętłem dopływ gazu i odczekać około 1 minuty przed podjęciem próby jego ponownego rozpalenia.
- Jeżeli urządzenie nie jest używane należy upewnić się czy wszystkie pokrętła ustawione są w położeniu „ ● ”.

Uwaga: Przed pierwszym użyciem piekarnika i grilla należy urządzenie wygrzać. Wygrzewanie powinno trwać około pół godziny. W tym czasie piekarnik powinien być pusty, termostat powinien być ustawiony na najwyższą temperaturę, drzwi powinny być otwarte. Należy również zapewnić odpowiednią wentylację kuchni. Zapach, który odczuwany jest za zwyczaj podczas wygrzewania kuchenki, związany jest z parowaniem substancji wykorzystywanych do zabezpieczenia piekarnika na czas magazynowania.

Uwaga: Dolną półkę należy wykorzystywać podczas pieczenia na rożnie. W przypadku innych opcji piekarnika nie należy stosować dolnej półki. Nie należy nic kłaść na dolnej części piekarnika podczas pracy urządzenia – może to spowodować uszkodzenie emalii. Do pieczenia należy używać wyłącznie kratkę piekarnika

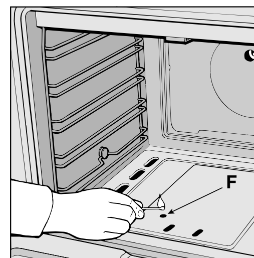
Blokada drzwi piekarnika (nie wszystkie modele)

Niektóre modele zostały wyposażone w blokadę zabezpieczającą drzwi piekarnika, umieszczoną między panelem sterującym, a drzwiami piekarnika. Otwarcie drzwi jest możliwe po lekkim uniesieniu blokady do góry.



Pokrętło piekarnika i grilla (M)

Pokrętło to służy do wyboru różnych funkcji oraz do ustawiania temperatury pieczenia potraw w piekarniku, wybranej z temperatur oznaczonych na pokrętle (od **Min** do **Max**). Palnik piekarnika zapala się przez wsunięcie zapalonej zapałki do otworu „**F**” i przekręcenie pokrętła piekarnika w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w położenie „**Max**”.



W kuchniach wyposażonych w urządzenie zabezpieczające należy przytrzymać pokrętło wciśnięte przez około 6 sekund, do momentu aż czujnik urządzenia zabezpieczającego nagrzeje się i zacznie podtrzymywać płomień.
Temperaturę pieczenia wybiera się przez takie ustawienie pokrętła aby wybrana temperatura pokrywała się ze znacznikiem umieszczonym na ściance kuchenki. Pełen zakres temperatur przedstawiono na poniższym rysunku:

Min	•	150	•	180	•	220	Max
140	145		160		200		250

Piekarnik nagrzewa się do ustawionej temperatury, której poziom będzie utrzymywany automatycznie przez termostat.

W modelach wyposażonych w grill, uruchomienie grzałki grilla polega na przyciśnięciu i przekręceniu pokrętła „**M**” aż do położenia oznaczonego symbolem
Grill umożliwia przyrumienianie potraw, przygotowywanie pieczeni, kotletów, kiełbas, pieczeni wołowych, itp. Jeżeli zamierzają Państwo korzystać z grilla, pod grillem należy umieścić tacę, w której zbierać się będzie skapujący tłuszcz.

Ważne: podczas korzystania z grilla drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte.

Uwaga: w trakcie uruchomienia funkcji grilla odcięty jest dopływ gazu do palnika piekarnika, piekarnik można uruchomić po wyłączeniu grilla i odczekaniu minuty.

Elektroniczna zapalniczka palnika piekarnika

Kuchnia wyposażona jest w elektroniczną zapalniczkę palnika piekarnika.. Aby zapalić wybrany palnik należy przycisk zapalarki **R** oznaczony symbolem ★ i przekręcić pokrętło „**M**” w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w położenie maksymalne. Pokrętło należy trzymać wciśnięte, ok. 6 sekund, aż do zadziałania zabezpieczenia przeciwwypływowego. Piekarnik może być zapalony zapałką.
Nie należy przytrzymywać włączonego generatora iskry dłużej niż 15 sekund. Jeśli płomień palnika zgaśnie przypadkowo należy zakręcić pokrętłem dopływ gazu, otworzyć drzwi piekarnika i odczekać około 1 minuty przed podjęciem próby jego ponownego rozpalenia.

Ważne:
Podczas korzystania z piekarnika lub grilla należy uniemożliwić dzieciom dostęp do urządzenia. Drzwiczki piekarnika podczas pieczenia rozgrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.

Kontrolka pracy grilla (Q)

Zapala się gdy jakikolwiek elektryczny element grzejny piekarnika pracuje.

Oświetlenie piekarnika- przycisk (O)

Włącza się przez wciśnięcie przycisku oznaczonego symbolem . Oświetla piekarnik i pozwala na nadzorowanie pieczenia bez otwierania drzwi.

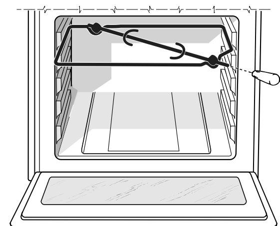
Minutnik

Przekręcić pokrętło (**P**) o pełen obrót zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Następnie cofnąć pokrętło ustawiając je na żądany czas, podany w minutach na panelu.

Rożen
Uruchamianie rożna.

Z rożna korzysta się w następujący sposób:

1. Wsunąć tacę zbierającą kapiący tłuszcz na poziomie 1.
2. zamontować rożen w otworze znajdującym się w tylnej środkowej części piekarnika, sprawdzając czy przednie połączenie rożna umieszczone zostało poprawnie w ramce mocującej
3. zdemontować plastikowy uchwyt



4. uruchomić silnik obracający rożen za pomocą odpowiedniego przycisku (**O**) oznaczonego symbolem
5. Podczas korzystania z tej funkcji wewnętrzne oświetlenie piekarnika będzie zapalone. Umożliwi to na pełną kontrolę przygotowywanej potrawy bez konieczności otwierania drzwiczek.

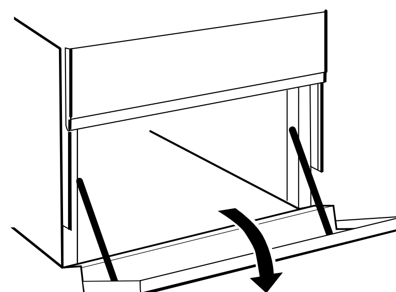
Uwaga: W celu wysunięcia pokrywy „**A**” należy uprzednio wykręcić śrubę „**S**”. Przed ponownym przykręceniem pokrywy „**A**” należy upewnić się, że jest we właściwej pozycji.

Szuflada/schowek kuchni

Pod piekarnikiem znajduje się szuflada lub schowek (w zależności od modelu) przeznaczone do przechowywania garnków i akcesoriów kuchennych. Ponadto, w czasie pieczenia mogą być wykorzystywane do trzymania potraw w cieple. Drzwi schowka otwiera się przez lekkie uniesienie i obrócenie ku dołowi.

Uwaga: W szufladzie/schowku nie należy przechowywać rzeczy łatwopalnych.

Uwaga: Wewnętrzne ścianki schowka mogą być gorące.



Praktyczne porady dotyczące korzystania z palników

Poniższe wskazówki umożliwią Państwu uzyskanie najlepszych rezultatów w użytkowaniu kuchenki:

- Na każdym z palników należy stawiać garnki i naczynia o rozmiarach odpowiednich do rozmiaru palnika (patrz tabela). Dzięki temu płomień podgrzewał będzie jedynie dno naczynia i nie będzie opalał jego boków;

- Należy zawsze stosować garnki o płaskich dnach, i przykrywać je pokrywkami;
- Gdy zawartość naczynia zacznie się gotować należy zmniejszyć płomień przekręcając pokrętło w położenie „niski płomień”.

Palnik	średnica naczyń (cm)
pomocniczy (**A**)	10 – 14
pół-szybki (**S**)	16 – 20
szybki (**R**)	24 – 26

Wskazówki dotyczące pieczenia

Kuchenka umożliwia Państwu przyrządzanie potraw na wiele różnych sposobów, umożliwiając wybór najlepszej metody dla danego rodzaju dania. Z czasem nauczą się Państwo najlepszych sposobów wykorzystania tego niezwykle wygodnego urządzenia. Przedstawione poniżej wskazówki są jedynie ogólnymi zaleceniami, które mogą być zmieniane odpowiednio do własnego doświadczenia.

Pieczenie ciast

Pieczenie ciast należy zawsze rozpoczynać od wstępnego rozgrzania piekarnika (ok. 10-15 min). Zasadniczo, ciasta pieczone są w temperaturze około 160°C/200°C. Podczas pieczenia nie należy otwierać drzwiczek piekarnika, gdyż mogło by to spowodować opadnięcie ciasta. Przygotowane do pieczenia ciasto nie powinno być zbyt płynne – zwiększyłoby to znacznie czas jego pieczenia:
Ogólnie:

Gdy ciasto jest zbyt suche
Następnym razem ustawić temperaturę wyższa o 10°C i zmniejszyć czas pieczenia

Ciasto zapadło się
Użyć mniej płynów lub zmniejszyć temperaturę o 10°C.

Wierzch ciasta przypieka się
Umieścić ciasto na niższej półce, zmniejszyć temperaturę i przedłużyć czas pieczenia.

Ciasto dobrze wypieczone jest w środku, ale klejące z zewnątrz
Użyć bardziej gęstego ciasta, zmniejszyć temperaturę i przedłużyć czas pieczenia.

Ciasto przykleja się do tortownicy
Natłuścić tortownicę i posypać ją mąką

Pieczenie ryb i mięsa.

Aby mięso za bardzo nie wyschło, jego porcja powinna ważyć co najmniej jeden kilogram. Podczas pieczenia mięs białych, drobiu i ryb, należy korzystać z niskich temperatur (150°C-175°C). Pieczenie mięs czerwonych, które mają być dobrze wypieczone z zewnątrz i pozostać kruche i soczyste w środku, należy rozpocząć od ustawienia wysokiej temperatury (200°C-220°C) na krótki czas a następnie zmniejszyć ją. Ogólną zasadą jest: im dłuższe pieczenie tym niższa temperatura. Mięso należy ustawiać na środku półki a pod spodem umieścić tacę, na którą skapywać będzie wytapiany tłuszcz. Kratkę należy wsunąć na środkowy poziom piekarnika. Jeżeli wymagane jest bardziej intensywne opiekanie od dołu należy użyć niższych poziomów.
Smaczniejszą pieczeń uzyskamy zawijając mięso w plasterki bekonu lub skrapiając je smalcem i umieszczając w górnej części piekarnika. Niektóre z dań pieczonych w trybie piekarnika z nawiewem mają tendencję do wysychania (kaczka, zając, duży drób), w takim przypadku lepsze rezultaty można osiągnąć stosując tryb mieszany piekarnika.

Korzystanie z grilla

Podczas korzystania z grilla, na samym dole należy umieścić tacę, na którą skapywać będzie wytapiany tłuszcz.

Uwaga: w tym trybie drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte. Uzyskując doskonałe rezultaty pieczenia oszczędzamy energię (ok. 10%).

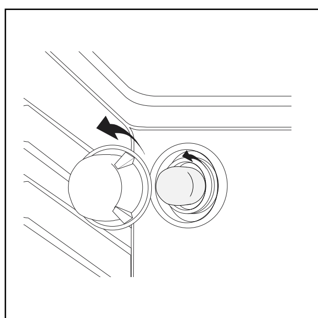
Przed przystąpieniem do czyszczenia lub innych prac konserwacyjnych należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, za pomocą głównego wyłącznika lub wyjmując wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka.

Aby zapewnić długą żywotność kuchenki należy ją regularnie czyścić pamiętając, że:

- **Do czyszczenia piekarnika zabrania się stosowania urządzeń czyszczących parą.**
- Powierzchnie emaliowane i samo-czyszczące powinny być przemywane ciepłą wodą – nie wolno używać substancji ścierających ani żrących;
- Wnętrze piekarnika należy czyścić możliwie często; mycie takie należy przeprowadzać gdy piekarnik jest wciąż ciepły stosując do tego ciepłą wodę ze środkiem myjącym, na koniec piekarnik dobrze spłukać i wytrzeć do sucha
- Korony palników należy myć możliwie często w gorącej wodzie, stosując środek myjący usuwający osad; sprawdzić czy otwory wylotowe gazu w koronie nie zatkały się;
- Należy okresowo czyścić elektryczną zapalarkę (jeżeli występuje) i należy sprawdzać czy otwory w palnikach nie są zapchane resztkami jedzenia.
- jeżeli elementy ze stali nierdzewnej poddane zostaną działaniu agresywnych detergentów (zawierających fosfor) lub wody o dużym stężeniu wapna zostaną one narażone na korozje. Zaleca się przemywanie tych części oraz osuszanie ich zaraz po umyciu. Dobrą praktyką będzie również wycieranie do sucha wszelkich rozlanych płynów, kropli i plam wody;

Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

- wyłączyć zasilanie kuchenki, przekręcając przycisk wyłącznika sieciowego lub wyjmując wtyczkę z kontaktu (o ile jest dostępna)
- odkręcić szklaną osłonę uchwytu lampki;
- odkręcić lampkę i wymienić żarówkę – musi to być żarówka wysoko-temperaturowa (300°C) o następujących parametrach:
- Napięcie: 230 V
- moc : 25 W
- gwint: E14
- zamontować szklaną osłonę i przyłączyć kuchenkę do zasilania



UWAGA Nie wolno zamykać pokrywy kuchenki zanim palniki kuchenki nie wystygną

Ważne: należy okresowo sprawdzać zużycie węża gazowego i w przypadku zauważenia jakichkolwiek usterek wymienić go; zalecamy wymianę węża co 5 lat.

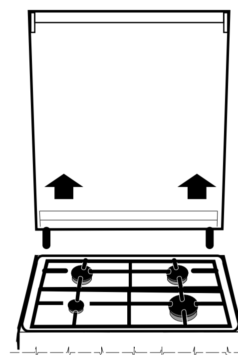
Smarowanie zaworów gazu

Po pewnym czasie korzystania z kuchenki zawory gazu mogą zabrudzić się. Przejawem tego będą trudności w ich obracaniu lub ich zaklejanie się. W takiej sytuacji konieczna jest wymiana na nowy.

Uwaga: Czynność ta może być wykonana jedynie przez technika z odpowiednimi uprawnieniami, autoryzowanego przez producenta.

Demontaż górnej pokrywy

Pokrywę kuchni można w łatwy sposób zdjąć. Trzymając oburącz należy ją tylko lekko unieść do góry.



Potrawa	Waga (kg)	położenie półki, od dołu	Temperatura (°C)	Czas rozgrzewania wstępnego (min.)	Czas pieczenia (min.)
Produkty mączne					
lazania	2,5	2	210	10	75-85
cannelloni	2,5	2	200	10	50-60
kluski zapiekane	2,5	2	200	10	50-60
Mięsa					
cielęcina	1,5	3	200-210	10	85-90
kurczak	1,5	3	210-220	10	90-100
indyk	3,0	3	200	10	95-100
kaczka	1,8	3	200	10	100-110
królik	2,0	3	200	10	70-80
wieprzowina	2,1	3	200	10	70-80
baranina	1,8	3	200	10	100-105
Ryby					
makrela	1,1	3	180-200	10	45-50
dentex	1,5	3	180-200	10	45-55
karp pieczony w papierze	1,0	3	180-200	10	45-50
Pizza					
napolitana	1,0	3	210-220	15	20-25
Ciasta					
herbatniki	0,5	4	180	15	25-35
pierogi	1,1	4	180	15	40-45
ciasto czekoladowe	1	4	180	15	50-55
ciasta drożdżowe	1	4	170	15	40-45
Potrawy grillowane					
Steki z cielęciny	1	4		5	15-20
Kotlety	1,5	4		5	20
Hamburgery	1	3		5	20-30
Makrela	1	4		5	20-25
Tosty	4 szt.	4		5	4-5
Rożno					
Cielęcina	1,0			5	80
Kurczak	2			5	90
Szaszłyki					
Mięsne	1			5	40-50
Warzywne	0,8			5	25-30

Uwaga: podane czasy pieczenia są przybliżone i mogą być różne w zależności od indywidualnych upodobań.

Important

To maintain the EFFICIENCY and SAFETY of this appliance, we recommend:
- **call only the Service Centers authorized by the manufacturer**
- **always use original Spare Parts**

1 This appliance is intended for non-professional use within the home.

2 These instructions are only for those countries whose symbols appear in the booklet and on the serial no. plate of the appliance.

3 **This owner's manual is for a class 1 appliance (insulated) or class 2, subclass 1 appliances (installed between two cabinets.**

4 Before using your appliance, read the instructions in this owner's manual carefully since it provides all the information you need to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.

5 When you have removed the packing, check that the appliance is not damaged. If you have any doubts, do not use the appliance and contact your nearest Ariston Service Centre. Never leave the packing components (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.

6 The appliance must be installed only by a qualified technician in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all liability for improper installation, which may result in personal injury and damage to property.

7 The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if it is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient. If you have any doubts, contact a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all liability for damage resulting from a system which has not been earthed.

8 Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and/or packaging) correspond with those of the electrical and gas systems in your home.

9 Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, contact a qualified technician.

10 An omnipolar switch with a contact opening of at least 3 mm or more is required for installation.

11 If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician, who should also check that the cross-section of the socket cable is sufficient for the power absorbed by the appliance. The use of adaptors, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the individual adaptor or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.

12 Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Switch off the main switch and gas supply when you are not using the appliance.

13 The openings and slots used for ventilation and heat dispersion must never be covered.

14 The user must not replace the supply cable of this appliance. Always contact an after-sales service centre which has been authorised by the manufacturer if the cable has been damaged or needs replacement.

15 This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use (e.g. heating rooms) is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all liability for damage resulting from improper and irresponsible use.

16 A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:
- Do not touch the appliance when your hands or feet are wet.
- Do not use the appliance barefooted.
- Do not use extensions, but if they are necessary, caution must be exercised.
- Never pull the power supply cable or the appliance to unplug the appliance plug from the mains.
- Never leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun etc.)
- Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.

17 Always unplug the appliance from the mains or switch off the main switch before cleaning or carrying out maintenance.

18 In the case of problems and/or faulty operation, switch off the appliance, close the gas cock and do not tamper with the appliance. For repairs, contact only authorised after-sales service centres and request the use of original spare parts only. Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.

19 If you are no longer using an appliance of this type, remember to make it unserviceable by unplugging the appliance from the mains and cutting the supply cable. Also make all potentially dangerous parts of the appliance safe, above all for children who could play with the appliance.

20 To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners or on the electric plates. Turn the handles of pots and pans inwards to avoid knocking them over accidentally.

21 Some parts of the appliance, in particular the hot plates, remain heated for a long time after use. Make sure not to touch them.

22 Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.

23 When using small electric appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.

24 Make sure the knobs are in the "•"/"¡" position when the appliance is not in use.

25 **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**

26 **Gas appliances require regular air exchange to ensure trouble-free performance. When installing the cooker, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.**

27 The glass top (only on certain models) can shatter if it is overheated. Therefore, all of the burners or hot plates must be turned off before the top is closed.

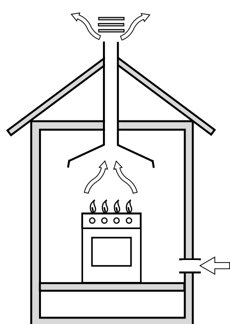
28 If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.

All instruction on the following pages must be carried out by a competent person (corgi registered) in compliance with gas safety (installation and use) regulation 1984.
Important: disconnect the cooker from the electrycity and gas supply when any adjustment, etc.

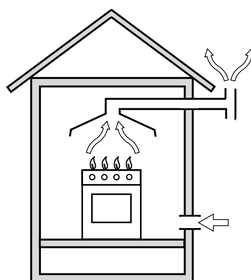
Positioning your appliance

Your cooker is designed with a degree of protection against overheating in class X; the appliance can therefore be installed next to cabinets, provided the height does not exceed that of the hob. The wall touching the back panel of the cooker should be non-inflammable. Remember that during use, the back panel of the cooker may reach a temperature up to 50°C above that of the room temperature.
Important: this appliance may be installed and used only in permanently ventilated rooms in compliance with current directives. The following precautions should be taken:

a) The room must be provided with an external exhaust system obtained with a hood or with an electric ventilator that goes on automatically each time the unit is switched on.



In the case of chimneys or flues with branches (for cookers)



Directly to the exterior

b) The room must be provided with a system for air inflow which is necessary for a regular combustion. The air flow necessary for the combustion should be at least 2 m^3/h for kW of installed power. The system may be realized by drawing the air directly from outside the building through a pipe that has at least a 100 cm^2 useable section and which must not be accidently obstructed (Fig. A). And further it may be realized indirectly from other adjacent rooms which are provided with a ventilation pipe for the expulsion of the fumes to the outside of the building as foresaid, and which must not be part of the building in common use or rooms with risk of fire, or bedrooms (Fig. B).

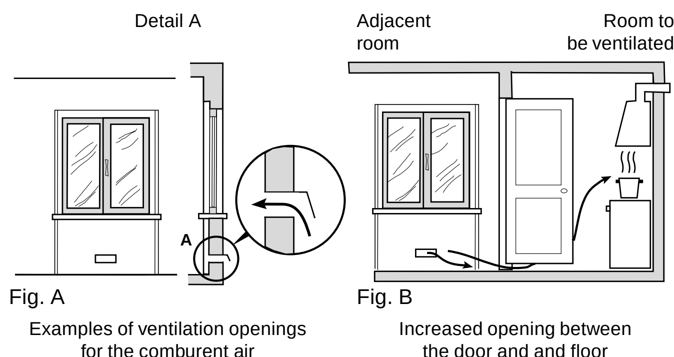


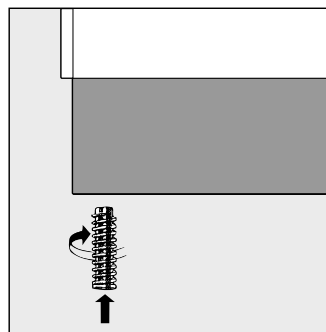
Fig. A — Examples of ventilation openings for the comburent air

Fig. B — Increased opening between the door and and floor

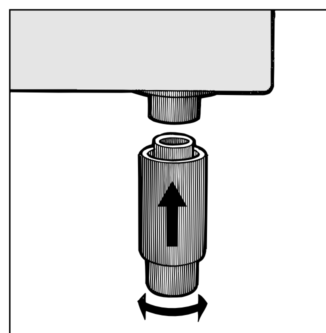
c) During prolonged use of the appliance you may consider it necessary to open a window to the outside to improve ventilation.

d) The liquefied petroleum gases, which are heavier than air, stagnate towards the ground. Therefore, the rooms containing LPG cans must have openings towards the outside in order to allow the venting from the ground of eventual gas leak. Thus, the LPG cans must not be installed or settled in rooms that are below the ground level, (cellar, etc.) whether the cans are empty or partially full. It is advisable to keep in the room only the can which is being used, and it must be placed away from direct heat sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) that could make the can reach temperatures higher than 50°C.

Levelling your appliance (only on a few models)
Your cooker is supplied with feet for levelling the appliance. If necessary, these feet can be screwed into the housings in the corners of the cooker base.



Mounting the legs (only on a few models)
Press-fit legs are supplied which fit under the base of your cooker.



Installation of the cooker

The cooker is prepared with protection degree against excessive heating of type X, the appliance can therefore be installed next to cabinets, provided the height does not exceed that of the hob. If the cooker is placed touching walls or sides of neighbouring cabinets, these must be capable of withstanding a temperature rise of 50°C above room temperature. For a correct installation of the cooker the following precautions must be followed:

a) The cooker may be located in a kitchen, a kitonen/ diner or bed sitting room, but not in a bathroom or shower room.

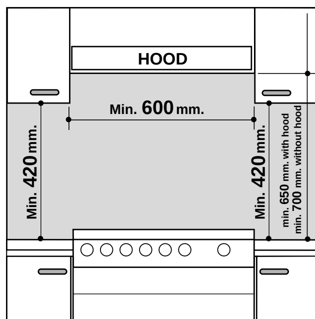
b) Kitchen cabinets installed next to the cooker that are higher than the top of the hob, must be at least 200 mm from the edge of the hob itself.

c) The hoods must be installed according to the requirements in the hood handbook.

d) Wall cabinets may be fitted in line with the sides of the base units, providing that the lower edge of the wall

cabinet is a minimum of 420 mm. above the worktop. The minimum distance combustible material kitchen units can be fitted directly above the worktop is 700 mm.

e) The wall in contact with the back of the cooker must be of flameproof material.



Connecting the gas

The appliance should be connected to the mains or to a gas cylinder in compliance with current directives. Before making the connection, check that the cooker is regulated for the gas supply you are using. If not, follow the instructions indicated in the paragraph “Adapting to different types of gas”. On some models the gas supply can be connected on the left or on the right, as necessary; to change the connection, reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace replace the gasket (supplied with the appliance). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current directive.

Important: check that the supply pressure complies with the values indicated in table 1 “Characteristics of the burners and nozzles” since this will ensure safe operation, correct consumption and ensure a longer life to your appliance.

Connection with a Hose

Make the connection using a gas hose that complies with requirements set forth by the current National Regulations. When installing the hose, remember to take the following precautions:

- No part of the hose should touch parts whose temperature exceeds 50°C;
- The length of the hose should be less than 1500 mm;
- The hose should not be subject to twisting or pulling, and should not have bends or kinks.
- The hose should not touch objects with sharp edges, moving parts, and it should not be crushed;
- The full length of the hose should be easy to inspect in order to check its condition.

Check that the hose fits firmly into place at the two ends and fix it with clamps complying with current National Regulations. If any of the above recommendations can not be followed, flexible metal pipes should be used. If the cooker is installed in compliance with the requirements for class 2, subclass 1, it is highly recommended that the gas connection be made with a flexible metal pipe in compliance with current safety standards.

Connecting a Flexible, Jointless, Stainless Steel Pipe to a Threaded Attachment

The hose holder fitted on the appliance. The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas conic male attachment. Only use pipes and gaskets complying with current National Regulations. The full length of the pipe must not exceed 2000 mm. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not crushed. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not crushed.

Checking that the Connection is Tight

Important: When installation has been completed, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Connecting the supply cable to the mains

Install a normalised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, along its length. Before making the connection, check that:

- the limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);
- the mains is properly earthed in compliance with current directives and regulations;
- there is easy access to the socket and omnipolar circuit breaker, once the hob has been installed.

N.B: never use reducers, adaptors or shunts since they can cause heating or burning.

Adapting the cooker to different types of gas

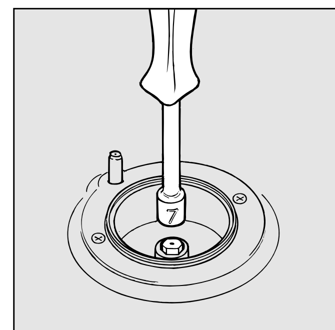
In order to adapt the cooker to a different type of gas with respect to the gas for which it was produced (indicated on the label attached to the lid), follow these steps:

a) Replacing the burner nozzles on the hob:

- remove the grids and slide the burners from their housings;
- unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 “Burner and nozzle characteristics”).
- replace all the components by repeating the steps in reverse order.

b) Minimum regulation of the hob burners:

- turn the tap to minimum;
- remove the knob and adjust the regulation screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is



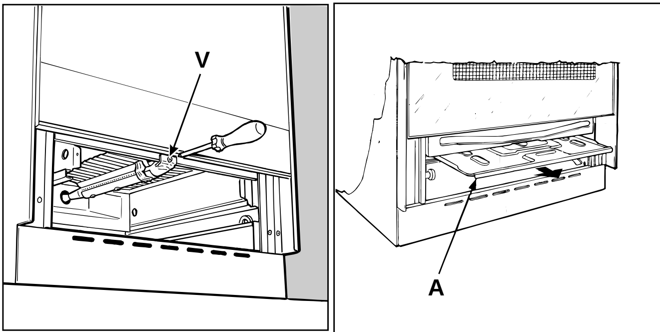
small but steady.
N.B.: in the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in to the bottom.
- check that the flame does not turn off when you turn the tap quickly from high to low.

c) Regulating the primary air of the burners:
The primary air of the burners requires no regulation.

Adapting the gas oven to different types of gas

a) Replacing the oven burner nozzle:
- remove the warming drawer or open the flap (remove it if necessary);
- remove the sliding protection “**A**” (see Fig.C);
- remove the screw and then the oven burner “**V**”(see Fig. D). Remove the oven door to facilitate this operation.
- unscrew the oven burner nozzle using the special socket spanner for the nozzles (see Fig. E), or better still a 7 mm socket spanner, and replace it with a nozzle suited to the new type of gas (see table 1).

Fig. C Fig. D



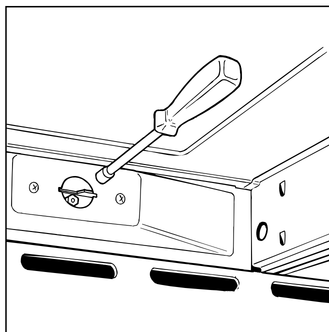
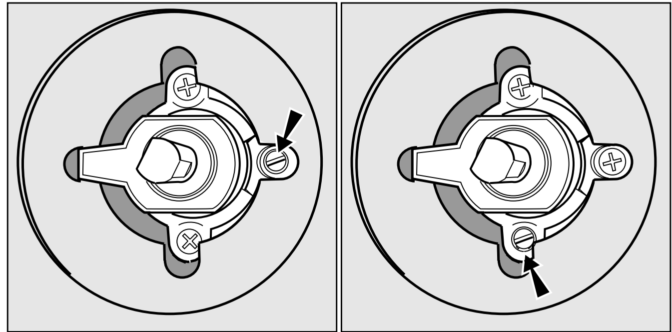


Fig.E

b) Minimum regulation of the gas oven burner with thermostat (see fig.):
- light the burner as described in the paragraph “the oven knob” of the instruction booklet.
- turn the knob to **Max** for about 10 minutes and then turn the knob to the **Min** setting;
- remove the knob;
- regulate the screw positioned outside the thermostat pin until the flame is small but steady.
N.B.: in the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in to the bottom.
- check that the burner does not turn off **when you turn the knob from Max to Min** and and when you open and close the oven door quickly.



Pay particular attention to the plug wires and thermocouple tubes.

Important

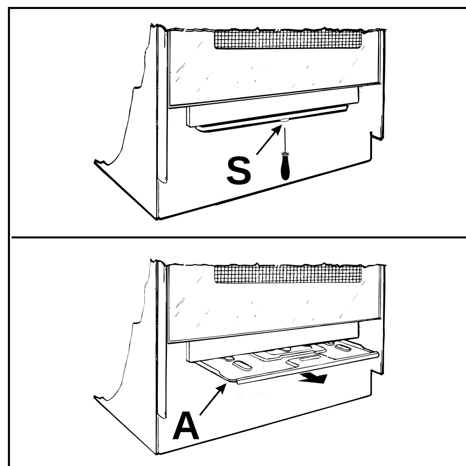
On completion of the operation, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. This sticker is available from our Service Centres.

Note

Should the pressure of the gas used be different (or vary) from the recommended pressure, it is necessary to fit a suitable pressure regulator onto the inlet pipe in compliance with current National Regulations relative to “regulators for channelled gas”.

WARNING

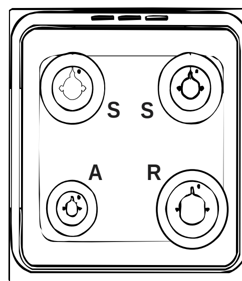
To remove the sliding protection “**A**”, unscrew screw “**S**”. When you have finished, replace the protection and lock it in place with screw “**S**”.
Before using the oven, make sure the sliding protection “**A**” is fastened in the correct position.



Burner and nozzle characteristics

Table 1			G30 (GPB-B)				G20 (GZ50)			G2.350 (GZ35)	
Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*) Reduc.	By-pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	Flow * g/h	Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	Injector 1/100 (mm)	Flow* l/h	Injector 1/100 (mm)	Flow* l/h
Fast (large) (R)	100	0.70	41	87	3.40	247	3.00	128	286	158	397
Semi-fast (medium) (S)	75	0.40	30	70	2.20	160	1.90	104	181	143	251
Auxiliary (Small) (A)	51	0.40	30	52	1.30	95	1.00	76	95	106	132
Oven	-	1.00	46	80	3.20	233	2,80	119	267	171	370
Supply pressure	Nom. Min. Max.				37 29 44			20 16 25		13 10 16	

* At 15°C and 1013 mbar- dry gas
G30 (GPB-B) P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
G20 (GZ50) P.C.S. = 37,78 MJ/m^3
G2.350 (GZ35) P.C.S. =27,20 MJ/m^3



K 3G21/U
K 3G21S/U

Technical Specifications

Inner dimensions of the oven:

Width: 39 cm
Depth: 44 cm
Height: 34 cm

Inner Volume of the Oven:

58 lt

Inner Dimensions of the Food Warmer:

Width: 42 cm
Depth: 44 cm
Height: 17 cm

Voltage and Frequency of Power Supply:

see data plate

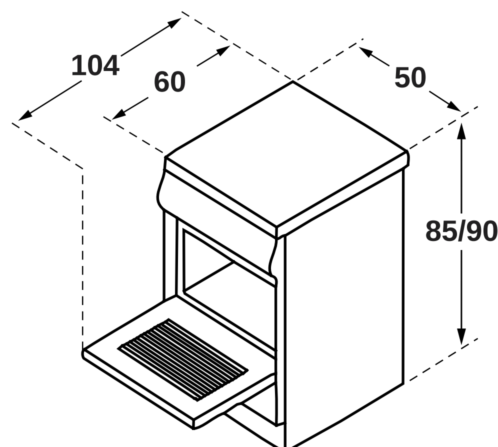
Burners:

adaptable for use with all the types of gas indicated on the data plate situated inside the flap or, once the dishwarmer drawer has been opened, on the inside wall of the left-hand side panel.



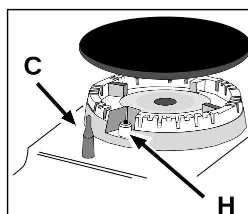
This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

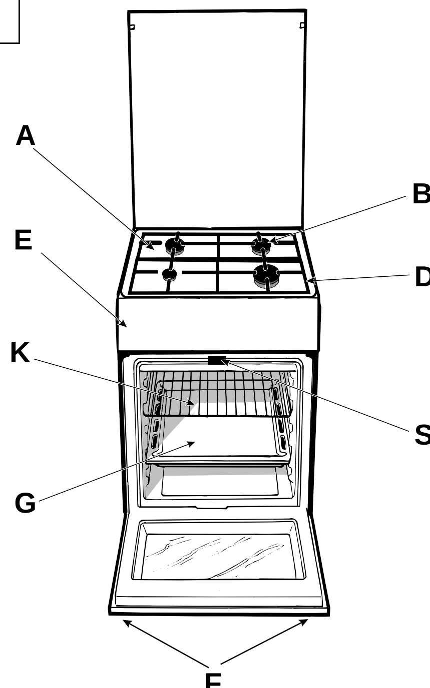
following European Economic Community directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments.
2002/96/EC
2009/142 of 30/11/09 (Gas)
1275/2008 (Stand-by/ Off mode)



The cooker with gas oven and electric grill

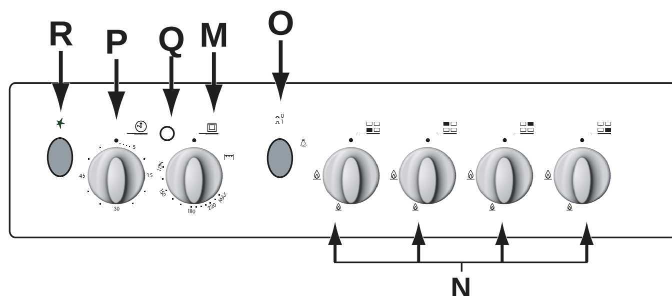
A. **Tray for Catching Overflows**
B. **Gas Burner**
C. **Flame Failure Device for Cooktop Burners**
D. **Top Grate**
E. **Control Panel**
F. **Adjustable Feet or Legs**
G. **Dripping Pan or Baking Sheet**
H. **Electronic Lighting Device**
K. **Oven Rack**
M. **Oven and Grill Control Knob**
N. **Control Knobs for Gas Burners on Hob**
O. **Button for Oven Light** (only a few models)
P. **Timer Knob**
Q. **Grill Operating Light**
R. **Electronic Lighting for Hob Burners** (only a few models)
S. **Door lock device** (only a few models)

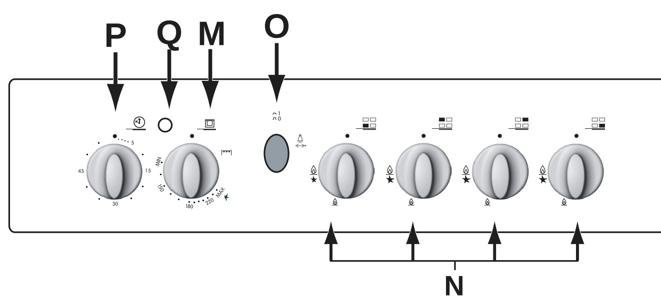






WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. *Applies to the models with glass cover only.





The different functions and uses

The various functions included in the cooker are selected by operating the control devices located on the cooker control panel.

Control Knobs for the Gas Burners on the Hob (N)
The position of the gas burner controlled by each one of the knobs is shown by a symbol of a solid ring:●. To light one of the burners, hold a lighted match or lighter near the burner. Press down and turn the corresponding knob in the counter-clockwise direction to the **maximum** setting. Each burner can be operated at its maximum, minimum or intermediate power. Shown on the knob are the different symbols for off ● (the knob is on this setting when the symbol lines up with the reference mark on the control panel), for **maximum** and **minimum**.
To obtain these settings, turn the knob counter-clockwise with respect to the off position. To turn off the burner, turn the knob clockwise until it stops (corresponding again with the ● symbol).

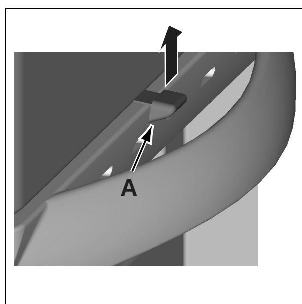
Electronic Ignition for the Gas hob
Some of the models are provided with instant electronic lighting of the hob gas burners; these models are identified by the presence of a lighting device (see detail **H**). This device operates when a slight pressure is applied to the "**R**" button marked with ★ symbol. To light a specific burner just press the button labelled "**R**" while pushing the corresponding knob all the way in and turning it counter-clockwise until it lights. **For immediate lighting, first press the button and then turn the knob.** Some models come equipped with an electric starter built into the knob, in which case the lighting device labelled "**H**" is present while the button labelled "**R**" is not. To light a specific burner push the corresponding knob all the way in and turn it counter-clockwise to **maximum** keeping it pressed down until the burner lights.
Important: Should the burner flames accidentally go out, turn off the control knob and wait at least 1 minute before trying to relight.

Models with Hob Gas Burner Safety Devices to Prevent Leaks (only on certain models)
These models can be identified by the presence of the device itself (see detail **C**).
Important: Since the hob burners are equipped with a safety device, you must hold the control knob in for about 6 seconds after the burner has been lighted to allow the gas to pass until the safety thermocouple has heated.

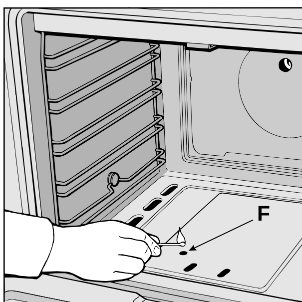
Notice: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Attention: Only use the bottom shelf of the oven when using the rotisserie to cook (where present). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grate provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

Door lock device (only present on some models)
Some models are equipped with a "door lock" device situated between the control panel and the oven door. To open the door, lift up device "**A**" indicated in the figure.



Oven and Grill Control Knob (M)
This knob allows you to select the various features of the oven and to set the most appropriate cooking temperature from among those indicated on the knob itself (between **Min** and **Max**).
To light the oven burner, hold a lighted match or lighter near the "**F**" hole and, at the same time, press down and turn the oven knob counter-clockwise to the **Max** setting**.**



Since the cooker is equipped with a safety device which makes it necessary to keep the knob pressed in for about 6 seconds after the burner has been lighted to allow the gas to pass through freely. (For the models equipped with electronic lighting, see the relative paragraph).
The cooking temperature is selected by matching the desired temperature with the reference mark on the panel; the complete range of temperatures is shown below.

Min	•	150	•	180	•	220	Max
140	145		160		200		250

The temperature setting is then automatically reached and kept constant by the thermostat (which is controlled by the knob).
Press the "**M**" knob all the way in and turn it to the setting in order to start the grill. The grill cooks by means of infrared rays, making it possible to brown food to perfection. It is also recommended for cooking roasts, sausages, roast beef, etc.
Important Notice: In the event the flame for the oven accidentally goes out, turn the control knob for the burner to the off position and do not relight the burner for at least one minute.

Electronic Ignition of the Oven Burner (only on some models)
To **light the oven burner,** press the button marked with the ★ symbol and, at the same time, turn the oven control knob (M) in the anticlockwise direction to the **Max** setting.
Once the burner lights, release the button but keep the knob pressed in for about 6 seconds in order to allow the gas to pass freely.
In the event of a power outage, the oven can be lighted manually following the instructions provided in the section entitled "The Oven and Grill Knob." The electronic lighting device for the oven burner must not be activated for more than 15 seconds. If after 15 seconds the burner has not been lighted, release the button, open the oven door and wait for at least one minute before trying to light the burner again.

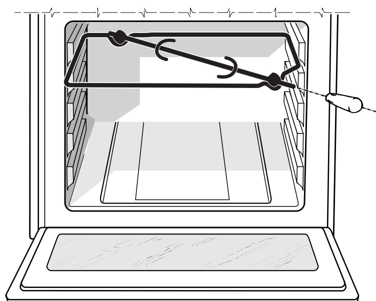
Attention
Avoid the children touch the oven door because it is very hot during the cooking.

The Grill Operating Light (Q)
This light comes on when any of the electrical heating elements in the oven have been turned on.

Oven Light Button (O)
This button is marked by the / symbol and switches on the light inside the oven so that you can monitor the cooking process without opening the door.

Cooking Control Timer Knob
Some models are equipped with a timer program to control when the oven shuts off during cooking. To use this feature, you must wind the "**P**" knob one full turn in the counter-clockwise direction; Then, turn the knob in the clockwise direction, to set the time by matching up the indicator on the control panel with the number of minutes on the knob.

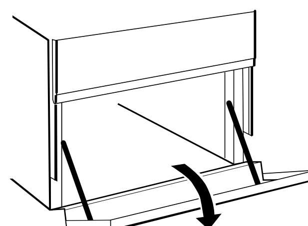
The rotisserie (only a few models)
To operate the rotisserie, proceed as follows:
a) place the dripping-pan on the 1st rack;
b) insert the special rotisserie support on the 4th rack and position the spit by inserting it through the special hole into the rotisserie at the back of the oven;;
c) Activate the rotisserie by pressing the "**O**" button.



Practical advice for burner use
In order to get the maximum yield it is important to remember the following:
- Use appropriate cookware for each burner (see table) so as to avoid flames overshooting the edges.
- At boiling point turn the knob to minimum.
- Use cookware with lids.
- Always use cookware with flat bottoms.

Burner	ø Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

Storage recess below the oven (only a few models)
Below the oven a recess can be used to contain cooking pans and cooker accessories. Moreover, during oven operation, it may be used to keep food warm.To open the storage is necessary turn it downwards.
Warning: never place hot containers or items and flammable materials inside the dishwarmer drawer.
Warning: The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.



Cooking advice

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Pastry is too dry
Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.

Pastry dropped
Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

Pastry is too dark on top
Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

Cooked well on the inside but sticky on the outside
Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

The pastry sticks to the pan
Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour.

Baking Pastries
When baking pastries, always place them in the oven after it has been preheated (about 15 minutes). Normal temperatures are around 160°C. Do not open the door while the pastry is cooking in order to prevent it from dropping. Batters should not be too runny, as this will result in prolonged cooking times. In general, follow the guidelines below.
In general:

Cooking Fish and Meat
Meat must weigh at least 1 kg in order to prevent it from drying out. When cooking white meat, fowl and fish, use low temperature settings (150°C-175°C). For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy on the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards. In general, the larger the roast, the lower the temperature setting and the longer the total cooking time. Place the meat on the centre of the rack and place the dripping pan beneath it to catch the fat. Make sure that the rack is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the lower rack heights. For savoury roasts, dress the meat with lard or bacon on the top.

Using the grill
Important: always use the grill with the oven door closed. This will allow you both to attain excellent results and to save energy (about 10%).
To prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven, place the dripping-pan beneath the rack used for grilling.

Before each operation, disconnect the cooker from the electricity. To assure the long life of the cooker, it must be thoroughly cleaned frequently, keeping in mind that:

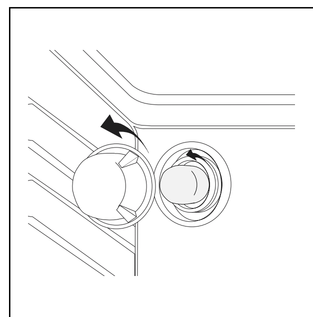
- Do not use steam equipment to clean the appliance.
- the enamelled parts and the self-cleaning panels are washed with warm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- the inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm using warm water and detergent, followed by careful rinsing and drying;
- the flame spreaders should be washed frequently with hot water and detergent taking care to eliminate any scale;
- in cookers equipped with automatic lighting, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes of the flame spreaders should be checked to make sure they are free of any obstructions;
- the electric plates are cleaned with a damp cloth and they should be lubricated with a little oil while they still warm;
- Stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry. It is also recommended to dry any water drops;
- On models with glass covers, the covers should be cleaned with hot water; the use of rough cloths or abrasives is to be avoided.

N.B: avoid closing the cover while the gas burners are still warm. Remove any liquid from the lid before opening it.

Important: periodically check the wear of the gas hose and substitute it if there are any defects; we recommended changing it every year.

Replacing the oven lamp

- Unplug the oven from the mains;
- Remove the glass cover of the lamp-holder;
- Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures (300°C) with the following characteristics::
  - Voltage 230V
  - Wattage 25W
  - Type E14
- Replace the glass cover and reconnect the oven to the mains.



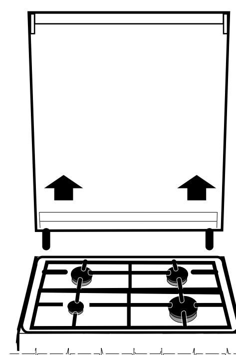
Greasing the Taps

The taps may jam in time or they may become difficult to turn. If so, the tap itself must be replaced.

N.B.: This operation must be performed by a technician authorised by the manufacturer.

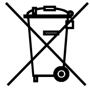
Removing the lid

The cooker lid can be removed to facilitate cleaning. To remove the lid, first open it completely and pull it upwards (see figure)



Food to be cooked	Wt. (Kg)	Cooking position of shelves from bottom	Temperature (°C)	Pre-heating time (min)	Cooking time (min.)
Pasta					
Lasagne	2.5	2	200-210	10	75-85
Cannelloni	2.5	2	200	10	50-60
Pasta bakes au gratin	2.5	2	200	10	50-60
Meat					
Veal	1,5	3	200-210	10	95-100
Chicken	1.5	3	210-220	10	90-100
Duck	1.8	3	200	10	100-110
Rabbit	2.0	3	200	10	70-80
Pork	2.1	3	200	10	70-80
Lamb	1.8	3	200	10	100-105
Fish					
Mackerel	1.1	3	180-200	10	45-50
Dentex	1.5	3	180-200	10	45-55
Trout baked in paper	1.0	3	180-200	10	45-50
Pizza					
Napolitan	1.0	4	210-220	15	20-25
Cake					
Biscuits	0.5	4	180	15	25-35
Tarts	1.1	4	180	15	40-45
Savoury pie	1.0	4	180	15	50-55
Raised Cakes	1.0		170	15	40-45
Grill cooking					
Veal steaks	1	4		5	15-20
Cutlets	1,5	4		5	20
Hamburgers	1	3		5	20-30
Mackerels	1	4		5	15-20
Toast sandwiches	n.° 4	4		5	4-5
Grill cooking with rotisserie					
Veal on the spit	1	-		5	70-80
Chicken on the spit	2	-		5	70-80
Grill cooking with multi-skewer rotisserie (only a few models)					
Meat kebabs	1,0	-		5	40-45
Vegetable kebabs	0,8	-		5	25-30

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping-pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.



- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For more information relating to the correct disposal of household appliances, owners should contact their local authorities or appliance dealer.



Indesit Company
Viale Aristide Merloni 47
60044 Fabriano
Italy
Tel +39 0732 6611
Fax +39 0732 662501
www.indesit.com

Cucina con forno gas e grill elettrico (DEF III)
10/10 - 195086831.00